



Les JRE de Belgique se rassemblent tous les 2 ans pour un dîner de gala nommé Fine Dining. Le 30 septembre 2018 vous aurez la possibilité de découvrir la cuisine des chefs JRE à travers un menu d'exception.

Notre gala se déplace partout dans le pays pour s'arrêter en Flandre cette année, plus précisément au Hangar 58, Bokrijk, Genk. Les différents chefs présenteront leurs dernières recettes fétiches, ils se partageront la cuisine entre quelques mises en bouche et divers plats pour composer au final plusieurs dégustations.

Les flacons, sont choisis soigneusement par les femmes ou l'homme (pour Nicolas des Gribaumonts) des chefs ou cheffe.

Les couples JRE s'associent pour créer une alchimie parfaite entre les produits de terroir et les vins à déguster.

Concrètement :

Vous êtes attendus le 30 septembre vers 18h30 au Hangar 58, Herkenrodeplein 5, 3600 Genk, un cadre réellement féérique.

La soirée débutera avec un apéritif dinatoire, des bulles et 4 amuse bouches à s'en lécher les doigts.

Ensuite vous passerez à table pour continuer la dégustation avec 2 entrées (froide et chaude), suivi d'un plat principal, un dessert et du Fromage. Le tout accompagné de vin adaptés.



Menu & Chefs :

Amuse-Bouche : Didier Galet (Didier Galet) : filet de truite d'Ondeval, saumurée maison, textures de curry

Amuse-Bouche : Giovanni Oosters (Vous lé Vous) : Praline de pomme, concombre, céleri et wasabi

Amuse-Bouche : Mario Holtzem (Creatief Culinair Atelier) : Ceviche corvina, ponzu, algue crémeux, furikake, radis, chou-rave saumuré

Amuse-Bouche : Alessandro Ciriello (L'Horizon) : Foie Gras poêlé, jus au miso, champignons de saisons cru et cuit, soprafino, ... pomme Granny

Entrée : David Grosdent (L'Envie) : poisson de la mer du nord, chèvre de la ferme de Volle Maan, salicorne, jus au sapin

Entrée : Benoit Neusy (L'Impératif) : Pot au feu d'huitres Gillardeau, plie en vapeur d'algues, chou-fleur, wasabi

Plat Principal : Kristof Coppens (Apriori) : veau, homard, panais, estragon

Fromage : Kaasaffineurs Van Tricht

Dessert : Gianni Caruso (Lucana) : Chocolat Guanaja, opalys, matcha, yuzu

La soirée peut se prolonger en musique lors de l'afterparty, toujours accompagnée de boissons. L'occasion de se dégourdir les jambes sur la musique du DJ.

Vous y aurez même l'occasion de découvrir, déguster et acheter le tout nouveau Gin JRE !

Prix : € 150,00 pp

Pour pouvoir profiter de cette soirée unique il vous suffit de vous inscrire :

<http://finedining.jrecloud.be>